Bearmax

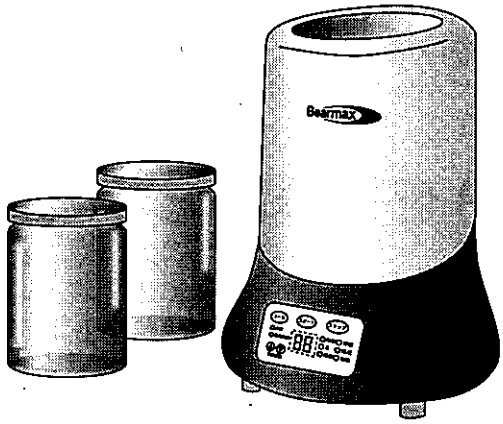
MODEL
NO.FW-200

薬用・果実酒即製仕込み

『季々彩酒（ききさいしゅ）』

MODEL：FW-200

取扱説明書



もくじ

安全上の注意 …… 2
使用上の注意 …… 3
どうして薬用・果実酒が
早くできるの …… 4
各部の名称と働き …… 5
基本の使用方法 …… 6
即製コース …… 7
即製＋温度設定コース …… 8
温度設定コース …… 9
果実酒を作ってみましょう …… 10
主な仕様 …… 11
商品セット内容 …… 11
故障かなと思ったら …… 11
www.kikisai.comのご案内 …… 11
保証書 …… 12

●このたびは薬用・果実酒即製仕込み「季々彩酒」をお買い上げいただきありがとうございました。
●本品を正しくお使い頂くために、この取扱説明書をよくお読みください。また、お読みになった後は保証書と共に大切に保存してください。
●保証書には、必ずお買い上げ店、お買い上げ日等の記入を確かめて販売店からお受け取りください。
●記入がない場合は保証の対象にならない場合がありますので充分ご注意下さい。

株式会社　クマザキエイム

薬用・果実酒即製仕込み『季々彩酒』の公式ホームページ

www.kikisai.com

お酒の話や、簡単レシピのご紹介、そしてお客様から頂く「アイデア」などなど、盛りだくさんの内容でご紹介しております。
季々彩酒にまつわる『裏ワザ』も大募集！とても楽しいサイトです。
是非ご参加ください。

安全上のご注意

■「季々彩酒」を安全に正しくお使い頂くために

電気製品をご使用する際は次の事項を含む、取扱いに関わる基本的な注意事項を必ずお守りください。

❗	**危険**	人が死亡又は重傷を負う危険が切迫して生じることが想定される場合
⊘	**警告**	人が死亡又は重傷を負う可能性が想定される場合
⚠	**注意**	人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される場合

※製造者は、本取扱い説明書や警告の使用目的に従わないことで起きた事故・故障に対してはどのような責任も負いかねます。

❗ 危険

●下記のような医療用電子機器をお使いの方は使用しないでください。
■ペースメーカーなどの体内埋め込み型医療電子機器
■人工心肺等の生命維持用電子機器
■心電計等の装着型の医療用電子機器
医療用電子機器の誤操作を招く恐れがあります。

⊘ 警告

●人体／生物などには使用しない。大事故の原因となります。
●落下などで破損した場合は使用を中止してください。
（内部は高電圧部があるので非常に危険です）
●子供の手の届く場所に置かないでください。また、子供の使用は避けてください。
事故に繋がる可能性があります。
●絶対に改造・分解・修理しないでください。
■本体内部には高電圧部があり、非常に危険です。
■異常作動してケガを負う可能性があります。

交流100V以外では使用しないでください。
●火災、感電の原因になります。

万が一、煙がでたり変な臭いがする等の異常な状態の時は使用しないでください。
●火災・感電の原因になりますので、すぐにコンセントからアダプターを抜き取り、販売店に修理を依頼してください。

お手入れの際は、必ずアダプターをコンセントから抜いてください。
●感電やけがをすることがあります。

コード、充電プラグが傷んだりコンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。
●感電、ショートの原因になります。

充電アダプターは根元まで確実に差し込んでください。
●不完全な差し込みは、感電発熱による火災の原因になります。

濡れた手でアダプターを抜き差ししないでください。
●感電の原因となります。

引火性のもの（ガソリン、ベンジン、シンナー）の近くで使用しないでください。
●爆発や火災の原因になります。

充電コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったりしないでください。また重いものを載せたり、挟み込んだりしないでください。
●充電コードが破損し、火災、感電の原因になります。

⚠ 注意

充電アダプターを抜くときはコードを持たずに必ず先端の充電アダプターを持って抜いてください。
●感電やショートして発火することがあります。

長時間ご使用にならない時は充電アダプターをコンセントから抜いてください。
●けが、火傷、絶縁劣化による感電、漏電火災の原因になります。

火気に近づけないでください。

●本体の変形によるショート、発火の原因になります。

使用上のご注意

■使用中、本体内壁のステンレス部には素手で触れないでください。
■ご使用の際は必ずポット内に水道水を入れてください。水が入っていないとガラスが割れてしまうことがあります。
■本体ポットに入れるのは「水道水」（精製水）だけです。酸性・アルカリ性の強いもの（温泉水など）は入れないでください。
■本体の下や回りにタオルなどを敷いたり覆ったりしないでください。
ＦＡＮが止まってしまい、故障の原因となります。
■即製を続けて行う際は、ポット内の水道水が蒸発して減っていることがあります。その際は上部の水位線まで、水道水を足してください。

危険

ビンビール・缶ビール・炭酸系飲料・缶ジュース類・ペットボトル・スプレー缶には超音波をあててはいけません！容器が破裂する恐れがあり大変危険です。

《お掃除するときは》

■本体全体の水洗いはしないでください。機械部分に水がはいると故障の原因となります。
清潔なフキンを水に濡らしてステンレス部を掃除した後、乾いた布で水分をよく拭き取って、常に清潔に保ってください。

《ガラスボトルについて》

■専用のガラスボトル以外も使用可能ですが、材質は耐熱のガラスビンをご使用ください。その際、フタの留め金などが本体ステンレスに触れないものをご使用ください。

《保管する場合》

直射日光や高温になる場所には保管しないでください。

お酒は楽しくいただくもの…。

次のような方は飲酒をひかえてください。
◎医師やご家族などから飲酒を注意されている方、禁止されている方。
◎体調がすぐれない方。
◎アルコールが体質に合わない方。
また、適量を守りましょう。飲み過ぎにご注意ください。

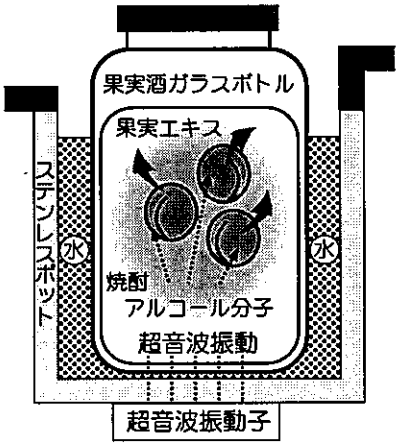
密造酒にはならないの？

ここでいう「果実酒」とは酒税法で定められている「果実酒」とは異なります。市販のホワイトリカーに果実や野菜、ハーブなどを漬け込んで造る梅酒のようなご家庭で楽しむお酒についてです。
酒税法ではアルコール分１％以上の飲料は全て「酒類」とし、酒類の製造・販売には免許が必要となります。ただし、販売目的ではなく、消費者が自ら飲むために酒類と他の物品を混和する場合には例外的に製造行為とならないものがあります。
例えば、自家製果実酒を作るために使用するお酒は、既に酒税が課されたアルコール分20%以上のものであること。混和後にアルコール分１％以上の発酵がないものであること。
下記の果実類はお酒に混和してはいけません。（酒税法施行規則13条第３項）
1) 米、麦、あわ、とうもろこし、こうりゃん、きび、ひえ、もしくはでんぷん、またはこれらのこうじ。
2) ぶどう、山ぶどう
3) アミノ酸、もしくはその塩類、ビタミン類、核酸分解物、もしくはその塩類、有機酸もしくはその塩類、無機塩類、色素、香料または酒類のかす。

どうして薬用・果実酒が早くできるの？

従来の方法

薬草や果実をアルコールに漬けることで、アルコール分子が薬草や果実に浸透し、これによって薬草や果実のエキスがアルコールにとけ出し、３～６ヶ月で出来上がります。



季々彩酒の場合

理想的な温度設定のもと、超音波（40KHz：40,000回/秒）でアルコール分子を振動させることで反応をより早め約１日で薬用酒や果実酒を即製することができるのです。

Q&A

Q 超音波って何？

A 人間の耳で聞こえる『音』の周波数は20～20,000Hz の範囲です。
Hz（ヘルツ）とは周波数の単位。1秒間に繰り返す波の数です。
この範囲よりも周波数が高く、人間が聞くことが出来ない音の範囲を『超音波』と言います。（20Hz以下の音を超低周波音波と言います）

Q 材料は一般的な分量と同じですか？

A 通常の果実酒作成のレシピと同じです。

Q 成分や味に悪影響はないのですか？

A ありません。よく、酒蔵で音楽を聞かせていたりしますよね。お酒に耳があって聞かせているわけではなく実は振動を与えているのです。超音波はこれを更に効率的に行うことができるのです。

Q 電気代はどのくらいですか？

A 24時間作動させて約30円くらいです。

Q 一度にどのくらい作れますか？

A ビンの容量は700ccです。中に入れる材料にもよりますが300～500ccくらいです。

Q タイマーはありますか？

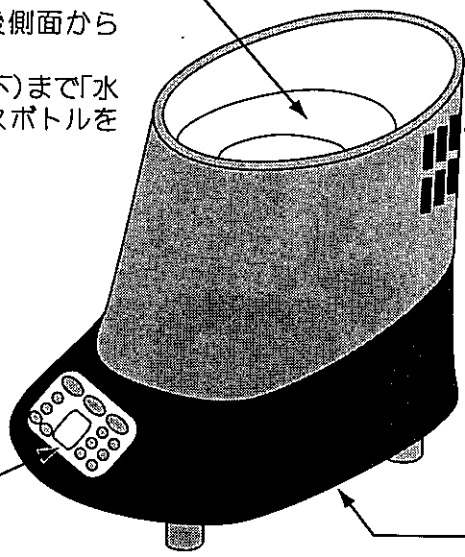
A スタートボタンを押してから、何時間（何日）動いたかを確認ができるタイマーがついています。
何時から作動させるというようなＯＮタイマーはありません。

Q 皮はむかなくても良いのですか？

A レシピにより様々です。ワックスや農薬を使用しているものもありますから、なるべく無添加のものを選びましょう。

各部の名称と働き

本　体



ステンレスポット

底面から超音波振動、後側面から温度制御が行われる。
※ご使用の時は水位線(下)まで「水道水」を入れて、ガラスボトルをセットします。

排気口

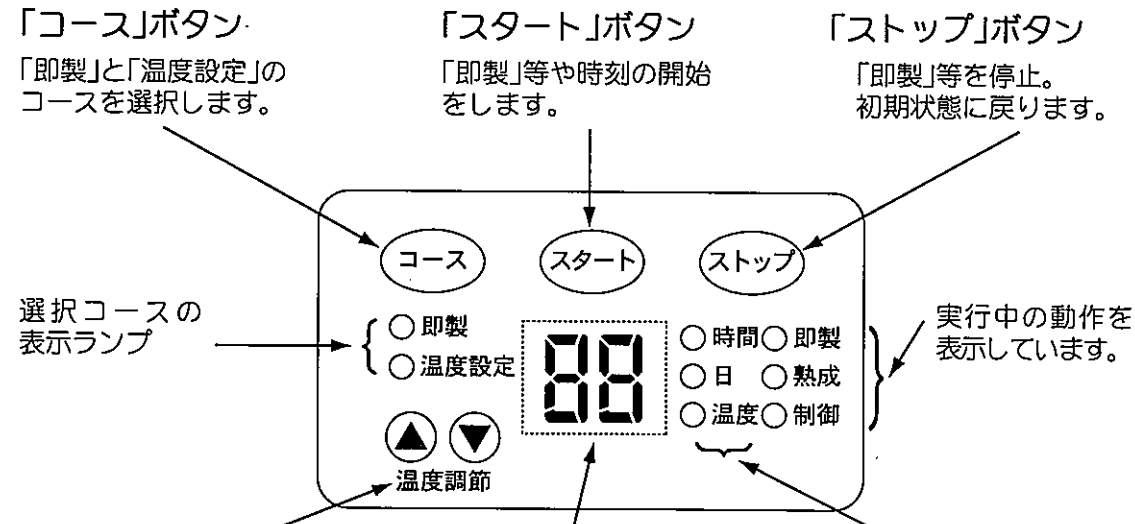
排熱が外に排出されます。

操作パネル

吸気口（底面）

温度制御をするために冷却ファンが吸気を行います。

操作パネル詳細

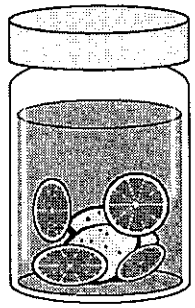


基本の使用方法

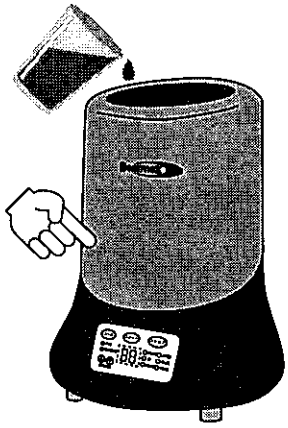
〈基本のスリーステップ〉

使い方はとても簡単！　①②③のスリーステップです。

①材料を用意します。



②ポットの水位線まで水を入れます。



③ガラスボトルをセットしたらコースを選んでスタートボタンを押します。

薬用・果実酒作り

— 季々彩酒のコース —

■即製コース　もっとも基本的な薬用・果実酒作りのコースです。

（基本コース）

※即製時間　：24時間
※温度　：35℃
※超音波動作　：５分動作／５分停止の繰り返し

■温度設定＋即製コース

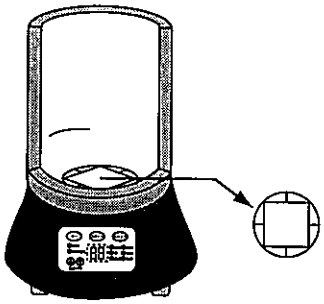
（応用コース）　即製コースの温度を10℃から55℃までの任意の温度に設定するコースです。
色々な熟成法で薬用・果実酒作りをお楽しみください。

その他

■温度設定　超音波はかけずに温度のみを10℃から55℃で保持する機能です。

― 即製コース ― 果実酒作りの基本的なコース

準備



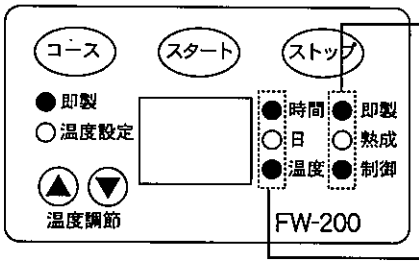
ステンレスポットの内側にある下限の水位線まで、水道水を入れます。
次に、材料の入ったガラスボトルをポット内にセットします。

ステンレスポットの底にしいてあるシリコンゴムは振動による音を軽減させるものです。超音波があたっても全く問題ない物質です。取らないでください。

手順

① (コース) ボタンを１回押して「即製」を選択したら (スタート) ボタンを押します。→作動を開始します。

操作パネルの表示

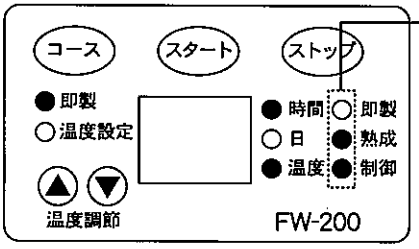


即製と温度制御(35℃)実行中を示しています。

時間と温度ランプが交互に点灯します。
- 時間ランプが点灯→経過時間(95時間以降は日)を表示
- 温度ランプが点灯→現在のガラスボトルの温度を表示

※35℃になると制御ランプは点滅します。

24時間後の表示パネル



即製が終了し、熟成ランプが点灯します。

※超音波による即製は終了しますが、「温度」と「時間」の機能は継続されます。

※全機能を停止する時は (ストップ) ボタンを押します。

さらに熟成させたい時

■試飲して熟成が不足していると感じた時は手順①の操作で、更に24時間の即製がスタートします。

■この時、(ストップ) ボタンを押す前に①の操作をすると「温度設定」(35℃)と「時間／日」機能はそのまま継続します。

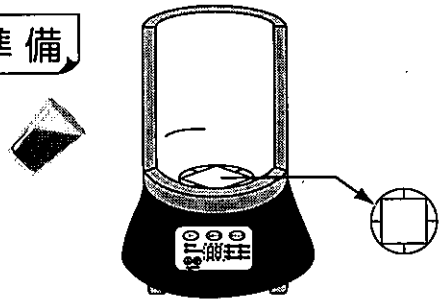
振動音について

■温度制御のためのファンが間欠的に動いています。超音波振動でガラスボトルとステンレスポットが共鳴すると、チッチッという音がすることもありますが、その時はガラスボトルの位置を少し動かしてください。

― 即製+温度設定コース ―

・より早く熟成させるために温度をあげる
・やわらかい果実の実がくずれにくくするために温度を下げる

準備



ステンレスポットの内側にある下限の水位線まで、水道水を入れます。
次に、材料の入ったガラスボトルをポット内にセットします。

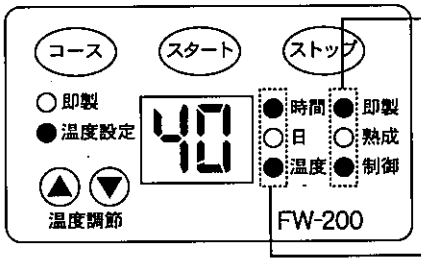
ステンレスポットの底にしいてあるシリコンゴムは振動による音を軽減させるものです。超音波があたっても全く問題ない物質です。取らないでください。

手順

① (コース) ボタンを１回押して「即製」を選択したら (スタート) ボタンを押します。→作動を開始します。(ここまでは即製コースと同様の操作です)

②再び、(コース) ボタンを１回押して「温度設定」を選択したら温度調節ボタンで温度を設定します。(温度設定後は (スタート) ボタンを押す必要はありません)

40℃で温度設定した時の表示パネル



→即製と温度制御(40℃)実行中を示しています。

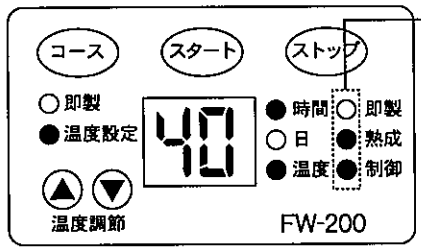
→時間と温度ランプが交互に点灯します。
時間ランプが点灯→経過時間(95時間以降は日)を表示
温度ランプが点灯→現在のガラスボトルの温度を表示

※設定温度(この場合は40℃)になると制御ランプは点滅します。

もしも設定した温度を忘れてしまったら…

■コースボタンを２回押して温度設定を選択すると、設定された温度が表示されます。
(しばらくすると現在の温度／時間の表示に戻ります)

24時間後の表示パネル



→即製が終了し、熟成ランプが点灯します。

※超音波による即製は終了しますが、「温度」と「時間」の機能は継続されます。

※全機能を停止する時は (ストップ) ボタンを押します。

さらに熟成させたい時

■試飲して熟成が不足していると感じた時は手順①、②の操作で、更に24時間の即製がスタートします。

■この時、(ストップ) ボタンを押す前に①、②の操作をすると「温度設定」と「時間／日」機能はそのまま継続します。

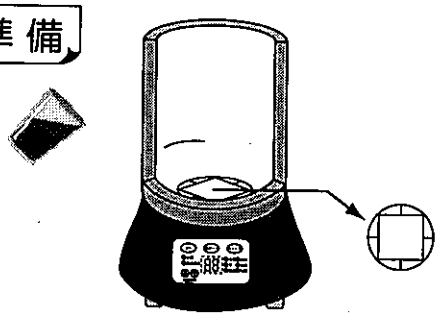
振動音について

■温度制御のためのファンが間欠的に動いています。超音波振動でガラスボトルとステンレスポットが共鳴すると、チッチッという音がすることもありますが、その時はガラスボトルの位置を少し動かしてください。

― 温度設定コース ― 超音波をあてずに温度だけを設定します

熱かんを40℃で保温する　赤ワインを15℃で保温する

準備



ステンレスポットの内側にある下限の水位線まで、水道水を入れます。

ステンレスポットの底にしいてあるシリコンゴムは振動による音を軽減させるものです。超音波があたっても全く問題ない物質です。取らないでください。

手順

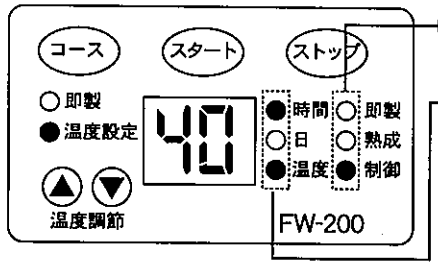
① コース ボタンを２回押して「温度設定」を選択します。

②温度調節ボタンを押して温度を決定してください。

▲▼ 温度調節　10℃から55℃まで５℃きざみで温度設定ができます。

③ スタート ボタンを押してください。→作動を開始します。

操作パネルの表示



即製と温度制御実行中を示しています。

時間と温度ランプが交互に点灯します。
- 時間ランプが点灯→経過時間（95時間以降は日）を表示
- 温度ランプが点灯→現在のガラスポトルの温度を表示

※設定温度（この場合は40℃）になると制御ランプは点滅します。

途中で超音波を当てたくなったら…（ストップボタンを押さずに操作できます）

① コース ボタンを押して「即製」を選択します。

② スタート ボタンを押してください。

・温度ははじめに設定した温度で作動します。

・スタートボタンを押した時から、さらに24時間作動します。

※全機能を停止する時は ストップ ボタンを押します。

※ご使用の環境条件によっては10℃まで下がらないこともあります。

果実酒を作ってみましょう

ここでは即製コースでのレモン酒作りを１例としてご紹介します。

材料を用意しましょう

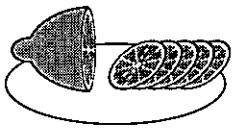
―分量はお好みにより加減してください。―

用意するもの

○レモン（無添加のものが良い）	中２個（皮少々）
○氷砂糖	60g
○ホワイトリカー（25度）	450ml

手順

①



①レモンはよく洗って皮をむき、２～３㎝の輪切りにします。

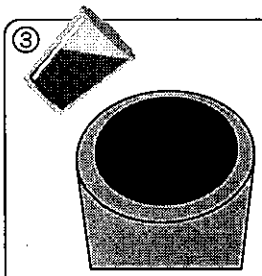
ポイント：レモンの皮にはワックスが添加されているものもありますので、充分に水で洗いましょう。お湯の中にレモンを入れて、ワックス分をとかし出してから使用しても良いでしょう。

②

②ガラスボトルに氷砂糖とレモンを入れホワイトリカーを注ぎます。

ポイント：氷砂糖が底にあった方が、熟成が早いです。

③



③ステンレスポットの内側にある下限の水位線（底から２㎝）まで水道水を入れたら、②のガラスボトルを本体にセットします。

ポイント：ガラスボトルをセットすると上限の水位線（ステンレスポットの上から１㎝）まで水道水がきます。

④

④コースボタンで「即製」を選びスタートボタンを押せば完了です。24時間後が楽しみです！

＊おいしい果実酒を楽しんでください。
ただし、飲みすぎにはくれぐれもご注意くださいね。

主な仕様

電源	100V　50/60Hz
消費電力	100W
超音波周波数	40KHz
商品サイズ	本体：巾190×奥190×高255mm／ガラスセット時：高275m　重1.7Kg ガラスボトル：直径90mm（円形）　高：150mm
素材・材質	本体：ＡＢＳ樹脂 ガラスボトル：本体／ガラス　フタ／ＡＢＳ樹脂　容量：700cc

故障かなと思ったら？

症　状	理　由・対　処	
超音波が止まっている （音がしない）	５分間隔で作動します。	故障ではありません。
ファンが回っているが温度が変わらない(制御ランプがついている)	表示温度が設定温度になっている。	故障ではありません。
本体が熱い	本体の底や全体をタオルなどで覆っていませんか。	ファンや排気口があるのでタオルなどで覆ってはいけません。
	ステンレスポットとガラスボトルの間に水が入っていますか。もしくは水が蒸発していませんか。	水位線まで水をたしてください。
チッチッという音が大きくなった	超音波の振動で、共鳴すると音が大きくなることがあります。	ガラスボトルの位置を少し動かしてみてください。音が小さくなります。

商品セット内容

■本体
■ガラスボトル×２
■レシピ
■取扱い説明書

別売
ガラスボトル４本セット…1,260円(税込)

上記の処置をしても正しく動作しないときは
下記までお問い合わせください。

総発売元：㈱ クマザキエイム
横浜市港北区錦が丘12－17
TEL：045－401－7486
FAX：045－435－0057
E-mail：info@kumazaki-aim.co.jp
URL：www.kumazaki-aim.co.jp

薬用・果実酒即製仕込み『季々彩酒』の公式ホームページ

www.kikisai.com

お酒の話や、簡単レシピのご紹介、そしてお客様から頂く「アイデア」などなど、
盛りだくさんの内容でご紹介しております。
季々彩酒にまつわる『裏ワザ』も大募集！とても楽しいサイトです。
是非ご参加ください。

保証・アフターサービスについて

■保証書はよくお読みください。
保証書は必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめの上、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
■保証期間は保証書に記載されています。
■修理を依頼される時は、もう一度取扱説明書にしたがって正しく操作していただき、直らない時は次の処置をしてください。
〔保証期間中は〕
保証書の規定にしたがって、お買い上げの販売店または取扱説明書等に記載の（株）クマザキエイムが修理をさせていただきます。ご連絡の後、製品に保証書を添えてご持参またはご送付ください。
〔保証期間が過ぎているときは〕
お買い上げの販売店または取扱説明書等に記載の（株）クマザキエイムまでご連絡ください。
修理が可能な製品については、ご希望により有料で修理いたします。
■あらかじめご了承いただきたいこと
・「修理のとき一部代替部品を使わせていただくこと」や「修理が困難な場合には、修理せず同等品と交換させていただくこと」があります。

保証書

Bearmax　薬用・果実酒即製仕込み「季々彩酒」 MODEL NO. FW-200

本商品が故障した場合には、下記のダメージレポートに必要事項をご記入の上、弊社にお送り頂くよう、お願い致します。尚、この保証は次に明示した期間、及び条件のもとにおいて無料修理あるいは交換をするものです。

商　品　名	薬用・果実酒即製仕込み　「季々彩酒」　MODEL NO.FW-200
保　証　期　間	お買い上げ日から１年間
お買い上げ日	平成　　年　　月　　日
お買い上げ店	
お客様ご住所	〒 TEL NO.
お　名　前	
ダメージレポート （故障の症状）	

〔無料保証規定〕
1. 正常な状態（取扱説明書に従った状態）で故障した場合には、本体商品を無料で修理又は、交換をさせていただきます。
2. 保証期間はお買い上げ日より1年間となります。
3. 故障の場合は上記のダメージレポートに状況を記入いただき、商品と同封の上、ご返却ください。
4. 使用上の誤り、及び不当な修理や改造による故障、損傷は保証の対象外となります。
5. お買い上げ後の輸送、落下などによる故障、損傷は保証の対象外となります。
6. 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害、塩害、異常電圧、指定以外の電源（電圧、電流、周波数）による故障及び損傷は保証の対象外。
7. 本書にお買い上げの年月日、お客様名、お買い上げの販売店名の記入がない場合は保証の対象外。
8. この保証書は日本国内においてのみ有効です。
9. この保証書は再発行いたしませんので大切に保管してください。

※本保証書は保証規定により、無償修理をお約束するもので、これによりお客様の法律上の権利を制限するものではありません。

株式会社　クマザキエイム
〒222-0013
横浜市港北区錦が丘12-17
TEL：045-401-7486
FAX：045-435-0057
E-mail:info@kumazaki-aim.co.jp
www.kumazaki-aim.co.jp
www.kikisai.com